

Osnivač Informatora JKP „Subotičke pijace“. Izdaje i štampa Grafičko preduzeće „Grafoprodukt“. Odgovorni urednik Savo Duvnjak. Prevod na mađarski jezik: Kémenczy Versegi Márta. Rešenjem Ministarstva pravde i lokalne samouprave Informator je upisan u Registar sredstava javnog informisanja pod brojem 3186. JKP „Subotičke pijace“, 24000 Subotica, Đure Đakovića 23/1, tel.: 0254/555-013, www.supijace.co.rs, e-mail: direkcija@supijace.co.rs

Fotoreportaža

ŠESNAESTI „VAŠAR ZIMNICE“ OPRAVDAO OČEKIVANJA



Tradicionalni „Vašar zimnice“ je još jednom potvrdio da Subotičani imaju naviku da se snabdevaju na pijacama i da

vole da kupuju od poznatih prodavaca, naročito neposrednih proizvođača koje uglavnom poznaju sa pijaca.

Opširnije na stranama 2 i 3

U toku su pripreme za zimski vašar “WINTERFEST” PROMVIŠE TRADICIONALNE VREDNOSTI

Sedmi Zimski vašar “Winterfest 2017-2018” održaće se u već uobičajenom terminu od 5. decembra 2017. do 13. januara 2018. godine u centru Subotice. Sredinom oktobra završen je konkurs za izlagače, a spisak onih koji će učestvovati na ovoj manifestaciji biće poznat početkom novembra.

Teme ovovogodišnje manifestacije, koju organizuje Javno komunalno preduzeće „Subotičke pijace“ su očuvanje tradicije narodnih rukotvorina, promocija zanatskih proizvoda, domaće i organske hrane, odnosno regionalne gastronomije.

Izlagači na “Winterfestu 2017-2018” mogu biti samo pravna lica, odnosno preduzeća, preduzetnici, registrovana poljoprivredna gazdinstva i članovi zanatskih ili drugih udruženja čija je delatnost u skladu sa tematikom manifestacije.



DOBRA PONUDA PRIVUKLA KUPCE

Bogata ponuda sezonskog povrća i voća po prihvatljivim cenama privukla je na Kvantašku pijacu veliki broj kupaca, pa je i ovogodišnji "Vašar zimnice" opravdao očekivanja organizatora.



Ovogodišnji, šesnaesti "Vašar zimnice", okupio je 21. septembra na Kvantaškoj pijaci oko 80 vlasnika poljoprivrednih gazdinstava i trgovaca povrćem i voćem. Tradicionalno dobra ponuda privukla je i veliki broj kupaca, pa su već ranog popodneva gotovo svi koji su se okupili da na ovom prostoru nešto prodaju ili kupe bili zadovoljni. Tim pre jer ih je poslužilo i vreme pa je šetnja na Kvantaškoj pijaci bila ne samo korisna nego i prijatna.

Zadovoljan je i organizator, Javno komunalno preduzeće „Subotičke pijace“, jer je još jednom potvrđeno da Subotičani imaju naviku da se snabdevaju na pijacama i da vole da kupuju od poznatih prodavaca, naročito neposrednih proizvođača iz regiona, koje uglavnom poznaju sa pijaca.

I ovoga puta najviše i najbolje su se prodavali krompir i crni luk, ali veliki broj kupaca je iskoristio priliku da pazari i drugo jesenje povrće i voće, kao što su peršun, šargarepa, beli luk, karfiol, jabuke, kruške, cveće itd.



- Svaka pijaca, pa i ovaj vašar, pravo su tržište – kaže **Mihajlo Šanta**, poljoprivrednik iz Ruskog Krstura koji je Subotičanima nudio papriku i karfiol. – Cene ovde uvek zavise od ponude i potražnje, a za nas koji na pijacama prodajemo svoje proizvode najvažnije je da ima kupaca. Često dolazim na Kvantašku pijacu u Suboticu jer sam zadovoljan pazarima. Prošlog vikenda sam dobro prodavao, danas bi

moglo i bolje, ali pijaca je to. Verovatno sam malo zakasnio sa ponudom paprike, a karfiol se traži.



Da Kvantaška pijaca u sezoni privlači i poljoprivredne proizvođače iz drugih delova Vojvodine potvrđuje **Marija Daražac**, koja je na subotički „Vašar zimnice“ došla iz Kupusine. I ona je zadovoljna interesovanjem kupaca za svoju robu, ali se i žalila da nema dovoljno prostora za prodaju.

- Ove godine smo počeli da dolazimo i na Kvantašku pijacu u Subotici – kaže Marija Daražac. – Sve je dobro, ali nam treba više mesta za robu. Doneli smo dosta bundeva, traže se, dobra im je cena, ali zauzimaju dosta mesta pa ne možemo sve da izložimo. Kupus zato nismo ni doneli, a ima kupaca, traži se.



Porodica Bate iz Horgoša na Kvantaškoj pijaci ima stalne kupce. Prepoznaju ih po kvalitetnom peršunu, koji su ponudili kupcima i na ovogodišnjem „Vašaru zimnice“.

- Sezona koja se polako bliži kraju je bila dobra – kaže **Robert Bate**. – Peršun

je dobro rodio i veoma je kvalitetan, a cena bi mogla biti i bolja, ali ne žalimo se ni ovako. Danas smo ovde zbog svojih stalnih mušterija koji nas poznaju i imaju poverenja u naš proizvod.

Na „Vašar zimnice“ je iz Horgoša došao i **Sabolč Engi**, koji je kupcima ponudio bogat izbor jesenjeg povrća i nekoliko vrsta jabuka. I ovaj poljoprivredni proizvođač je zadovoljan, kako posetom kupaca na Kvantaškoj pijaci, tako i cenama koje se postižu.



- Iako su šargarepa i krompir slabije rodili, godina je u proseku bila dobra – priča Sabolč Engi. – Cene koje postizemo su u skladu sa finansijskim mogućnostima kupaca, ali ne mogu reći da sam nezadovoljan. Ovde se može lepo raditi, pa ne propuštam „Vašar zimnice“.

Slično misle i drugi proizvođači i trgovci voćem i povrćem koji su se 21. septembra okupili na Kvantaškoj pijaci. Tim pre jer je većina, nakon upešneog „Vašara zimnice“, zakazala nove susrete sa kupcima na subotičkim pijacama.

IN MEMORIAM

Sa tugom i žaljenjem obaveštavamo čitaoce
Informatora da je



Mandić Zorka
(1930 – 2017)

višegodišnji korisnik usluga JKP „Subotičke
pijace“, preminula u 88. godini života.
Neka počiva u miru!

Poslovno udruženje „Pijace Srbije“

ZAHTEV ZA NIŽU STOPU PDV-A ZA PIJAČNU DELATNOST

Na dva skupa, koja su 19. i 20. oktobra održana u Valjevu, članovi Poslovnog udruženja „Pijace Srbije“ su razgovarali o planovima i programskim aktivnostima do kraja tekuće godine, odnosno zakonskim i podzakonskim aktima kojima se reguliše pijačna delatnost.

Na sednici Upravnog odbora razmatran je odgovor Ministarstva finansija na zahtev koji je Udruženje uputilo sa ciljem da se usluge u pijačnoj delatnosti, koje se odnose na naplatu zakupa pijačnih prostora na kojima se prodaju životne namirnice oporezuju po posebnoj stopi PDV od 10%. U obrazloženju zahteva Poslovno udruženje „Pijace Srbije“ je, između ostalog, navelo i da bi „**oporezivanje pijačnih usluga po posebnoj stopi PDV smanjlo troškove izlaska na pijace poljoprivrednim proizvođačima, što je veoma značajno za očuvanje i razvoj pijačne delatnosti u sve izraženijoj tržišnoj borbi sa supermarketima**“.

Ministarstvo finansija je u odgovoru na zahtev navelo da će inicijativu „**razmotriti prilikom budućih izmena propisa kojima se uređuje oporezivanje potrošnje porezom na dodatu vrednost**“, a članovi Upravnog odbora su zaključili da Poslovno udruženje „Pijace Srbije“ treba da intenzivira aktivnosti vezane za ovaj predlog, te će za nastavak inicijative za smanjenje stope PDV-a tražiti podršku od relevantnih institucija i udruženja, naročito poljoprivrednih proizvođača koji svoje proizvode plasiraju na pijacama.

Upravni odbor je na sednici u Valjevu doneo i odluku da se Poslovno udruženje „Pijace Srbije“ kao kolektivni član od sledeće godine pridruži Svetskoj asocijaciji veletržnica i tržnica (**World Union of Wholesale Markets – WUWM**) sa sedištem u Hagu.

Na tematskoj raspravi, koja je održana drugog dana skupa u Valjevu, članovi Poslovnog udruženja su razmatrali Predlog Uredbe o načinu i uslovima za otpočinjanje komunalnih delatnosti koji priprema Ministarstvo građevinarstva, saobraćaja i infrastrukture. U drugom delu skupa razgovaralo se i o predstojećim izmenama Zakona o trgovini, odnosno predlozima kako da ovaj pravni akt, između ostalog, bude i u funkciji zaštite pijačne delatnosti.

Tokom boravka u Valjevu članovi Poslovnog udruženja „Pijace Srbije“ su posetili kolege iz JKP „Polet“ i obišli centralnu gradsku pijacu.

Ovo možda niste znali – pijačna ponuda iz drugog ugla

BUNDEVA

Bundeva se donedavno nije naročito cenila u ishrani, u narodnoj medicini je uvek bila veoma važna, danas je ozbiljno vrednuje i medicina, a sve više se koristi i u kulinarstvu i u kozmetici.

Bundeva ili tikva (*Cucurbita pepo*) je jednogodišnja biljka puzavica iz familije bundeva (*Cucurbitaceae*), čiji se krupni plodovi koriste u ljudskoj ishrani, a semena i u fitoterapiji. Na pijacama se bundeva može naći tokom cele jeseni i zime. Donedavno se nije naročito cenila u ishrani i uglavnom se koristila kao nadev za pite ili se pekla u rerni. U narodnoj medicini je uvek bila veoma važna, danas je ozbiljno vrednuje i zvanična medicina, a sve više se koristi i u kulinarstvu i u kozmetici. Zbog svojih hranjivih vrednosti, a u vreme kada zdrav način ishrane ima sve više pristalica, bundeva je namirnica koju ne treba zanemariti, pogotovo u vreme (jesen i zima) kad joj je sezona. Od srca bundeve može se napraviti i izvanredna supa, a od cvetova bundeve ukusna sarma. Ulje od bundeve se po nutricionističkoj vrednosti, može se meriti sa najkvalitetnijim maslinovim uljem i uljem od pšeničnih klica. Dobija se procesom hladnog ceđenja, bez upotrebe hemikalija, a koristi se kao nerafinisano salatno ulje.

Poreklo

Kao i ostale vrste tikvi, bundeva je poreklom iz Amerike, a u Evropu je stiga u XVI veku. Arheolozi su u Peruu i Meksiku pronašli dokaze koji ukazuju da je kultura gajenja ove bilje stara oko 4 hiljade godina.

Uzgoj

Bundeva najbolje uspeva na plodnom, humusnom zemljištu bogatom černozeemu, ali i na peskovitom tlu. Uglavnom se seje na oranicama na kojima su predhodno bile strnjike, pasulj ili detelina, voli plodno, rastresito zemljište koje bi trebalo da nekoliko godina bude oslobođeno svake hemije, čak i mineralnih đubriva. Bundevi treba vlaga, ali dobro podnosi i sušne periode. Za sorte "Olinka" i "Olivia" preporučuje se međuredni razmak od 14 cm i rastojanje u redu do 60 do 70 cm, što treba da obezbedi oko 10.000 biljaka po hektaru. Bundeva nije biljka koja spada u red posebno osetljivih na bolesti i štetočine. Seje se u drugoj polovini aprila, a za berbu dospeva nakon 120 dana.

Zdravlje

Zbog hranjivosti i lekovitosti, bundeva je kod nas dobila naziv "vojvođanska banana". Mesnati deo bundeve sadrži dosta beta karotina i vitamina E, deluje kao bogat leksativ koji sprečava rak. Semenke sadrže oko 30 odsto nezasićenih



ulja, koja pospešuje funkciju prostate i potenciju, a bogate su i gvoždem, cinkom, fosforom i selenom. U narodnoj medicine bundeva se koristi kao lek protiv crevne upale i glista kod dece. Hladno ceđeno ulje iz semena ludaje, koristi se u terapiji bubrežnih bolesnika, reumatičara i za oporavak posle operacije. Sadrži i prirodne antioksidanse, koji usporavaju starenje ćelija. Mesnati deo bundeve bogat je izvor beta karotina i vitamina E koji su efikasni antioskidanti u borbi protiv raka. Bundeva leči i crevne upale i ublažava artritis.

Dani ludaje u Kikindi

U čast bundeve u Kikindi se već 32 godine održava manifestacija "Dani ludaje". Sastavni deo bogatih programa ove manifestacije je izbor najveće bundeve i najduže tikve. Ove godine je pobednik bundeva teška 288 kilograma, a najduža tikva od 295 centimetara oborila je rekord ove manifestacije. Zanimljivo je da je 2014. godine pobednik ovog neobičnog takmičenja bio Milan Desnica iz Savinog Sela, koji je uzgajio bundevu tešku čak 507 kilograma.

OČNA KUĆA
optika i ordinacija
na jednom mestu

 **551-045**

Subotica
Maksima Gorkog 20

KOD GLAVNE POŠTE